REVUE DE VITICULTURE

REPREND-ON LA COURSE A LA SURPRODUCTION VINICOLE ?

La course à la production vinicole semble reprise ardente dans notre pays, en même temps que dans le nord africain, Algérie, Tunisie, Maroc : les plantations de vignes continuent. Bien mieux, l'étranger, lui aussi, fait du vin à ne savoir comment le boire ou l'exporter.

Les colonies et dominions anglais font même de bons vins qu'ils baptisent *bourgogne*, comme nous baptisons *gruyère* les fromages excellents qui sortent de nos fromageries du Doubs.

Nous marchons à une surproduction effarante qui nous ménage un réveil cruel, avec une chute verticale du cours des vins dans les années qui vont suivre. Puissé-je me tromper.

Mais les statistiques du Bulletin de l'Office international du vin, nous apportent des chiffres de nos importations et de nos exportations qui sont probants. Les voici en toute clarté, pour les onze premiers mois de l'année 1932. Plus loin je commenterai ces chiffres pour en tirer les conclusions logiques.

« Il est intéressant, dit notre Office international, de les comparer à ceux de 1930 et de 1931 et aussi de 1913, l'année qui a précédé la guerre.

« Cette comparaison fait apparaître que les importations de vins s'élevaient à 7.820.000 hectos en 1913 et sont passées à 13.353.000 en 1930 et à 15.920.000 en 1931. Depuis que la politique des contingentements a joué, les importations se sont réduites à 12.040.000 hectos pour les onze premiers mois de 1932. Il est vrai que sur ce total, les entrées des vins d'Algérie s'élèvent à 9.378.000 hectos. On voit donc que les entrées de vins étrangers ne représentent plus que 662.000 hectos pour les onze premiers mois de 1932 contre 3.804.000 hectos en 1931.

« Du côté du commerce d'exportation des vins de France, le tableau est hélas très sombre. Il est sorti de France, 1.660.000 hectos de nos vins en 1913, 1.094.000 en 1930 et seulement 819.000 en 1931. La courbe baisse encore en 1932, puisque pour les onze premiers mois de 1932, les sorties de vins de France ne sont plus que de 581.000 hectos. La chute est générale et affecte tous les marchés et principalement la Belgique, qui nous a acheté 84.000 hectos dans les onze premiers mois de 1932 contre 206.000 en 1913, 192.000 en 1930 et 134.000 en 1931, et l'Allemagne, qui nous a acheté 18.000 hectos dans les onze premiers mois de 1932 contre 228.000 en 1913, 268.000 en 1930 et 220.000 en 1931. »

C'est entendu : nous avons contingenté les importations des vins étrangers. Notre surproduction, et, aussi bien, notre production algérienne ou méridionale d'excellents vins de coupage commandaient en toute logique cette mesure.

N'empêche que la diminution de nos exportations a une gravité incontestable. Elle prouve péremptoirement que l'étranger fait beaucoup de vin et qu'il contingente aussi l'entrée des nôtres. Pléthore de vins partout ; tel est le bilan.

Si les intempéries et les insectes ou cryptogames parasites ne diminuaient pas nos récoltes, comme en cette dernière année 1932, la surproduction serait préoccupante. Car la distillation des petits vins est un palliatif très insuffisant.

Nous ne savons, en effet, plus que faire de notre alcool. L'Etat l'accumule au delà des besoins : car la betterave en donne aussi des quantités formidables, que le carburant national n'absorbe pas. Telle est la vérité.

Pendant ce temps, arrachons-nous des vignes pour faire d'autres cultures fourrages, fruits, etc. ? On arrache les vieux ceps, oui, mais pour replanter de la vigne. Du moins telle personne très informée des pratiques de nos milieux viticoles méridionaux me l'affirme.

D'après le statut légal de la viticulture, on ne peut planter que dans les étendues où la vigne a été arrachée depuis moins de cinq ans. On arrache de vieux ceps produisant moins, sans attendre leur extrême vieillesse, et on replante des plants dont la jeunesse promet la quantité. C'est toujours la même histoire : on court à la quantité sans s'inquiéter de la qualité, que donne, cependant les vieilles vignes, mais en produisant moins.

Les bois américains pour greffer sont en hausse notable depuis octobre dernier. Pourquoi ? Tout simplement parce que les demandes pour greffage ont sérieusement augmenté.

Au moins, si l'on veut replanter, qu'on rejette les plants donnant un vin discutable. Il serait de tout bon sens, après l'expérience acquise, de replanter des plants donnant un vin de qualité sûre propre à rallier à notre boisson nationale les récalcitrants si nombreux aujourd'hui. Je ne peux qu'applaudir si nos viticulteurs sont décidés à suivre cette orientation nouvelle. La mévente est, au contraire, menaçante si on s'entête dans une politique vinicole à grand rendement et de qualité médiocre. Surgiront alors de nouvelles plaintes. Les vignerons, comme récemment les producteurs de blé de Chartres et des environs viendront, à la Salle Wagram, nous crier leurs doléances.

Certes, je ne suis nullement l'adversaire des associations, des fédérations, des groupements agricoles pour présenter des revendications légitimes, comme pour diminuer les prix de revient ou favoriser les prix de vente (coopératives, etc..) ou enfin pour faire éclore les avantages de la mutualité. Mais la sagesse commande d'exercer une action puissante sans tapage, ce qui est possible aujourd'hui, avec les Chambres d'Agriculture fédérées, comme le sont les Chambres de Commerce. Le Gouvernement ne peut rester sourd à une grande voix représentative qui apporte des arguments solides, où l'intérêt général domine les intérêts égoïstes ou particularistes.

Il n'est nullement nécessaire pour se faire entendre et surtout pour se ménager le soutien de l'opinion publique, de se rendre en cohue dans la grande ville, comme pour narguer ceux qui ont la salutaire mission du maintien de l'ordre.

Enfin une dernière réflexion : si dans les régions grandes productrices que le soleil favorise, les viticulteurs veulent arracher leurs vieilles vignes peu fructifères, qu'ils songent donc, si les lieux s'y prêtent, à la production des excellents raisins de table répondant au goût du consommateur, et aussi à la production des vins de liqueurs, ou des bons vins de coupage.

Sans boycoter les importations étrangères souvent nécessaires aux besoins du commerce ou de la consommation, il est rationnel de faire efforts, avec les climats si variés dont bénéficie notre pays ou le nord africain, de modifier notre politique vinicole. Certains efforts sont faits — je le reconnais ; — sont-ils suffisants ? Et, pour me résumer, je dirai que l'initiative privée, animée par la vision intelligente de la situation économique — je ne parle ici que des vins, — peut faire beaucoup plus pour la prospérité de la viticulture française que tous les statuts ou toutes les lois élaborées au Palais-Bourbon ou au Palais du Luxembourg.

Dr Paul Cazeneuve,
propriétaire-viticulteur,
ancien Sénateur du Rhône.

PARASITOLOGIE
CONTACT !

Dans la lutte engagée par le viticulteur ou l'arboriculteur contre les parasites animaux et végétaux de la vigne ou des arbres fruitiers, nous devons surtout chercher *à établir le contact entre le produit employé et le parasite à détruire*. Ce qui paraît si simple, est, en réalité, très compliqué. Le contact est sous la dépendance de trois facteurs principaux :

1° L'attention de l'ouvrier qui pulvérise ;

2° La pression donnée par le pulvérisateur ;

3° La tension superficielle du liquide pulvérisé, ou mieux son pouvoir mouillant et adhérent.

Si nous regardons sulfater un viticulteur, à l'aide d'un pulvérisateur porté à dos d'homme, nous pouvons déjà apprécier, à distance, le mode opératoire, c'est-à-dire, la façon dont la souche est arrosée, mouillée, et évaluer la valeur du travail de l'opérateur, et même connaître le lien de parenté qui existe entre l'homme et le cep : propriétaire ou ouvrier. Si nous poussons la curiosité jusqu'à entrer dans la vigne et à vérifier le travail produit, nous obtenons un supplément d'informations qui nous renseigne, plus complètement, sur la plus ou moins bonne préservation du feuillage, et surtout des grappes.

Il est certain que la pulvérisation effectuée à l'aide *de lances à main est celle qui se rapproche le plus de la perfection*, lorsque l'opérateur travaille consciencieusement. Ce cas est malheureusement assez rare.

Les appareils portés par des mulets ou des chevaux, et qui sont munis de lances à mains sont susceptibles de permettre la bonne pulvérisation de l'intérieur de la souche et en particulier des grappes.

Les appareils à traction et à pression régularisée, munis de jets bien placés et en nombre suffisant, permettent d'effectuer un travail convenable et rapi-

de, ce qui est très important en période d'invasion, où un sulfatage tous les quatre jours s'impose.

La pression

Elle doit être suffisante pour produire un fin brouillard qui pénètre partout et, régularisée, autant que possible.

Cependant, la pression perd un peu de son importance devant le troisième facteur *qui corrige* le mauvais travail de l'ouvrier sulfatant à la main ou de l'appareil dont les jets « aspergent » machinalement une zone qui lui est assignée par son trajet.

La tension superficielle

Si nous diminuons la tension superficielle de la bouillie employée, nous arriverons *à mouiller* beaucoup plus facilement les organes à défendre parce que les gouttelettes pulvérisées s'étendront à la surface des feuilles ou des tiges et des grains, au lieu de rester en petites sphères qui sont gracieusement posées sur un pôle, contact insignifiant et sans action.

Il faut donc arriver à diminuer sensiblement la tension superficielle de façon à ce que le liquide s'étende rapidement en surface et *mouille efficacement les organes à préserver.*

De nombreux corps ont été essayés et nous pouvons affirmer aujourd'hui que l'emploi de certains constitue un grand progrès dans l'art du sulfatage parce qu'ils permettent aux bouillies *d'entrer en contact intime* soit avec les cellules de la plante parasitée ou du mycelium, parasite, soit encore avec la carapace cireuse des insectes.

Nous nous sommes donc, à nouveau, livrés à des recherches dans cette voie et avons eu la chance de rencontrer des corps qui permettaient un abaissement si prononcé de la tension superficielle qu'ils mouillent rapidement les organes atteints. Nous avons remarqué, en premier lieu, que le liquide auquel ils étaient ajoutés, augmentait notablement, sous une même pression, *l'angle de projection* formé par le jet à sa sortie de la lance du pulvérisateur, ce qui est susceptible d'augmenter *l'effet de dispersion* dû à la pression et de diminuer ainsi, notablement, l'effort de traction de l'appareil, si cet appareil est tiré par un cheval ou encore pour le même poids, d'augmenter *le pouvoir diffusant* des appareils à bât sous une même pression.

D'autre part, les gouttes en tombant sur les organes de la vigne se rejoignent immédiatement et se plaquent à leur surface. Leur effet mouillant leur permet de contourner en faisant tache d'huile, la sphère pruinée constituée par le grain de raisin.

Les solutions ou bouillies que nous utilisons dans nos essais sont tellement rendues *mouillantes et pénétrantes*, que nous pensons arriver, par simple pulvérisation, sous une pression moyenne de 3 kg. par exemple, à dissoudre les soies des cocons, à mouiller et à atteindre les insectes à la carapace cireuse, des chenilles, des escargots ou des limaces gluantes. Au cours d'un de nos essais, deux papillons blancs (pieride du chaux) étourdis, sont tombés rapidement en traversant accidentellement le jet de notre pulvérisateur. Leurs ailes avaient été rapidement pénétrées, en plein vol, par une solution dont la tension superficielle avait été fortement abaissée.

Nous devons cependant attirer l'attention des viticulteurs sur le choix du produit devant abaisser la tension superficielle, si celle-ci est trop faible, la vitesse de pénétration devient trop grande et le produit ajouté dans ce but *se sépare de la bouillie, qui pénètre beaucoup moins vite que lui dans le bois.* C'est *ce pouvoir pénétrant* d'une solution ou d'une bouillie ainsi modifiée qui constitue le problème le plus important pour les viticulteurs et les arboriculteurs qui veulent atteindre les insectes cachés sous les écorces.

Enfin la même bouillie peut également être rendue *adhérente.*

Nous avons pulvérisé des ceps de vigne à l'aide de la solution arsenicale ordinairement utilisée, et ainsi modifiée dans le traitement de l'Esca. Dans ces conditions, il nous a été possible de pénétrer l'écorce sur toute son épaisseur, d'atteindre le bois, *de mouiller et dissoudre* quelques cocons d'Eudémis, Cochylis, hivernant à l'abri des replis des écorces, *contact destructif qui n'a pas encore été obtenu à l'aide d'une simple pulvérisation.*

Nous attachons une grande importance à l'utilisation de *ce contact mouillant et adhérent,* qui permet, à l'aide des pratiques actuelles de traitement aux bouillies cupriques et arsenicales, déjà connues, d'obtenir l'effet destructif sur lequel on était en droit de compter.

Jusqu'à nos jours, nous n'avions pas encore réalisé un pareil *contact mortel* et nous comprenions fort bien le manque de confiance du viticulteur qui a obtenu un piètre résultat à côté des grandes dépenses consenties pour les traitements. Les produits ordinairement employés sont *excellents et suffisants,* mais aucun, sauf le soufre, n'a le pouvoir d'émettre des vapeurs, c'est pourquoi, *faute de contact suffisant,* ils donnaient des résultats insuffisants.

Nos essais ont porté, entre autres, sur deux spécialités que nous avons retenues comme les plus intéressantes et les plus méritantes, à savoir : l'Emol et le Bleufix. Cette dernière se présente avec une série d'avantages qui nous la font préférer, *dont le plus important est son prix moins élevé à mouillabilité égale.*

Nous pensons rendre ainsi service aux viticulteurs, en leur signalant les premiers résultats de nos recherches sur un problème dont la solution leur permettra à la fois d'obtenir de meilleurs résultats tout en réalisant d'importantes économies.

MARCEL BIRON,
ingénieur agricole,
ex-professeur de Viticulture.

HISTOIRE DE L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN ITALIE (1)

Tous les ans, les Consortiums, avec l'aide de l'Etat, exécutaient les explorations des vignobles, dans le but de surveiller la diffusion du Phylloxéra dans leurs territoires. Ils intervenaient promptement pour la destruction des centres phylloxérés, conformément aux décisions adoptées par la Commission consultative. Ils exercèrent une surveillance très suivie sur l'importation des ma-

(1) Voir *Revue,* nos 2010, 2012, 2013, 2014 et 2015, pages 5, 37, 53, 69 et 88.

tières capables de diffuser le parasite, et, grâce à une organisation vigilante (institution de petites maisons de désinfection dans les principaux lieux de passages et aux portes de villes), ils désinfectaient les outils et les chaussures des travailleurs venant de vignobles contaminés.

C'est sans doute à cette organisation que l'on doit que l'infection phylloxérique des Pouilles ne se soit répandue avec la rapidité que l'on eût malheureusement à enregistrer dans d'autres régions viticoles d'Italie.

Avec le bois fourni gratuitement par l'Etat, les Consortiums plantèrent des vignobles de pieds mères afin de produire le matériel nécessaire à la reconstitution des vignobles. Comme suite aux expériences conduites pendant de nombreuses années dans ces pépinières, on donna la préférence à la culture des cépages américains qui répondaient mieux aux exigences des diverses zones viticoles locales. Ainsi dans les Pouilles on étendit beaucoup la culture des hybrides de Berlandieri × Riparia (420 A ; 34 E. et 157/11), Berlandieri × Rupestris 219 A, Riparia × Rupestris 3309 et Rupestris du Lot. Au contraire, on réduisit et élimina même la culture de l'Aramon × Rupestris Ganzin N° 1 et 2 ; de Bourriquou × Rupestris 603 ; du Riparia Grand Glabre ; des Rip. × Rup. 101/14 et 3306 ; de l'Aestivalis-Calcicola × Riparia × Rupestris 554-5, etc, soit pour la douteuse résistance de certains au Phylloxéra, soit pour leur adaptation difficile, soit pour la faible affinité que d'autres avaient pour les variétés locales.

La superficie des vignobles de plants mères, institués par les Consortiums Pouillais, couvraient environ 250 hectares à la fin de 1915.

Les Consortiums avaient aussi des pépinières étendues pour la production de boutures franches de pied et de racinés greffés soudés. C'est avec ces dernières que les viticulteurs préféraient faire de nouvelles plantations à cause de l'avantage indéniable qu'elles offraient.

Les divers systèmes de préparation de ce matériel : forçage des boutures greffées, ensablement ou système ordinaire, furent largement expérimentés, aussi bien du côté technique que du côté économique.

Le matériel produit tous les ans dans les pépinières et marcottières était distribué aux viticulteurs associés qui en faisaient demande, et vendu, suivant les dispositions légales, au prix de revient en déduisant des dépenses celles relatives à la production, et les subsides reçus par le Ministère et autres Corporations. En plus de la certitude d'avoir du bois bien sélectionné, bien mûr et sain, les viticulteurs bénéficiaient d'un avantage économique considérable qui compensait largement la modeste contribution payée au Consortium.

Les meilleures conditions du marché vinicole, et les énormes dégâts que l'infection phylloxérique produisait dans l'Italie méridionale, poussèrent les viticulteurs à reconstruire vivement les vignobles. Ainsi dans les dernières années la production normale des pépinières fut insuffisante devant les nouvelles exigences de la reconstitution.

Le Gouvernement intervint, comme toujours, vivement pour permettre aux Consortiums de remplir leurs fonctions le mieux possible, et pour aller au devant des besoins accrus de la reconstitution. Il promulgua la loi du 26 juin

1913 N° 786 avec laquelle on adoptait deux remèdes d'une importance exceptionnelle pour la vie des Consortiums et pour la Viticulture.

Le premier de ces remèdes (art. 1 et 2) a trait à la concession faite aux Consortiums de prêts de faveur payables en 25 ans pour leur permettre d'effectuer la plantation de vignobles de plants mères destinés à produire du bois américain pour la reconstitution de vignobles contaminés ou détruits par le Phylloxéra. Les sommes prêtées furent fournies par la Caisse DD. et PP. à un taux d'intérêt de 4 %. Les annuités des prêts mêmes furent à charge, 3/4 pour le Ministère de l'Agriculture, et 1/4 pour les Consortiums emprunteurs, dont les contributions étaient garanties par les délégations de percepteurs chargés de toucher les contributions consortiales.

Le Ministère de l'Agriculture, par le second remède (art. 4) fournit, pendant les trois ans qui suivirent la promulgation de la loi, les 2/3 de la dépense nécessaire à l'achat de bois américain à distribuer aux membres des Consortiums et destiné à reconstruire les vignes dont le Phylloxéra avait annihilé la production.

Ces mesures si charitables mettent en évidence l'intérêt assidu et vigilant du Gouvernement pour le sort de notre viticulture. Grâce à elle, les Consortiums eurent la possibilité de se procurer les fonds importants nécessaires à la plantation de nouveaux vignobles de plants mères, et d'en rembourser seulement une partie minime dans le courant de nombreuses années. D'autre part, ces mesures permirent aux viticulteurs de remettre rapidement en état les vignobles détruits par le Phylloxéra avec du bois qui leur était accordé presque gratuitement.

Les Consortiums, dès leur naissance, instituèrent de nombreux vignobles expérimentaux et démonstratifs, plantés de façon à représenter les diverses conditions du sol (climat, nature du cépage, mode de culture, etc.), d'endroits divers pour y étudier tous les problèmes relatifs à l'adaptation des divers porte-greffes, à l'influence du défoncement de plantation, et de la plantation ; à l'intérêt, ou non, que présente l'usage des racinés greffés-soudés ou des racinés francs de pied, à l'affinité, etc.

Ils établirent aussi plusieurs vignobles expérimentaux de raisin de table là où la culture de ces raisins pouvait encourager ou donner lieu à un tel commerce.

L'étude préparatoire de la reconstitution, à travers les expériences faites dans ces vignobles, permit de diriger rationnellement la reconstitution même, surtout dans les Pouilles où il se présentait des difficultés en rapport avec la nature particulière du sol ; évitant ainsi les erreurs et les insuccès regrettables rencontrés ailleurs.

Les délégués techniques soignèrent particulièrement les expériences d'hybridation avec l'intention de créer de nouveaux porte-greffes possédant une valeur culturale égale à celle des porte-greffes étrangers correspondants, mais ayant sur ceux-ci l'avantage de pouvoir mieux s'adapter aux exigences du milieu dans lequel ils devaient être employés.

Ces expériences avaient trait, surtout, aux croisements de variétés locales de

Vitis Vinifera, plus résistantes et de plus longue vie, avec les espèces de vignes américaines les plus résistantes et le plus aptes à remplir le but fixé.

Les hybrides furent soumis à une étude rigoureuse pour en tirer la valeur culturale, et sélectionner ceux qui possédaient les qualités voulues.

Avec une active propagande continuellement exercée, grâce aux cours théoriques et pratiques sur la greffe de la vigne et les conférences publiques, les Consortiums créèrent des corps de maîtres-ouvriers agricoles et divulguèrent parmi les viticulteurs les connaissances relatives à la lutte contre le Phylloxéra et les notions techniques sur la viticulture moderne.

Les délégués techniques furent chargés de compiler des monographies spéciales, viticoles et œnologiques, et des cartes viticoles pour chaque juridiction ; ceci afin d'avoir des connaissances exactes et plein savoir, des conditions particulières du milieu dans lequel ils furent appelés à développer leur activité.

L'activité développée par ces institutions, considérée dans son ensemble technique et administratif, donna tous les résultats que la loi cherchait à obtenir.

Cette forme spéciale de coopération entre l'Etat et les viticulteurs privés, maintenait entière la véritable fonction de l'Etat lui-même, retirait le plus grand profit de l'énergie particulière de chacun, en faisait un tout armé d'un seul jugement qui apporta une contribution efficace à la résolution du problème phylloxérique et à la reconstitution des vignobles.

(A suivre.) F. PAULSEN.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à la fin du mois de janvier 1933 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Déblocage des vins. — Déblocage des vins de 1931 et de 1932 et importations de vins étrangers. — Importations de moûts et vins en provenance de l'étranger. — La fin de la prohibition aux Etats-Unis (H. A.). — Les vins débloqués (Prof. L. Mathieu). — Reprise des cours de l'Institut technique de pratique agricole. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1933. — Le tableau suivant, établi d'après les chiffres publiés au *Journal officiel* du 15 février, donne la physionomie de la situation du marché des vins à la fin du mois dernier.

Les sorties sont en excédent de près de 800.000 hectolitres sur ce qu'elles étaient à fin janvier 1932. Sauf en octobre, elles ont été chaque mois supérieures à celles de l'exercice précédent. Avec le total de près de 21 millions d'hectolitres de vin retirés des chais des récoltants, pour aller au commerce de gros, on voit que les achats ont été, dans l'ensemble, importants.

La consommation taxée avec un total de 16.300.000 hectolitres est inférieure à ce qu'elle a été pour les quatre premiers mois de l'exercice 1931-1932 ; la différence est de près de 300.000 hectolitres seulement, mais il y a là un indice défavorable, sinon inquiétant.

Les stocks du commerce se sont accrus de 100.000 hectolitres depuis la fin décembre 1932. Par rapport à l'exercice précédent, ils sont en excédent de près de 600.000 hectolitres.

Les décrets de déblocage que nous reproduisons ci-après auront une action certaine sur les cours. — H. A.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
1. Octobre.....	6.630.011	7.148.522	4.125.930	4.236.485	13.088.148	13.705.383
2. Novembre...	5.453.858	4.820.171	4.301.845	4.334.620	13.660.722	13.435.361
3. Décembre...	4.289.838	3.964.215	3.832.260	3.840.808	13.653.496	13.504.807
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
4. Janvier.....	4.400.208	4.076.831	4.044.051	4.095.324	13.759.082	13.174.992
Totaux.....	20.773.915	20.009.739	16.304.086	16.588.923	13.759.082	13.174.992

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après quelques belles journées, trop chaudes pour la saison (à tel point que des jeunes gens se baignaient dans la Méditerranée), la température s'est refroidie, avec de fortes gelées blanches le matin. Cet abaissement de température est utile pour retarder le départ de la végétation. La semaine dernière, en taillant, les « souches pleuraient ». C'était un peu tôt. Habituellement, les vignes taillées n'émettent des pleurs que dans le mois de mars.

Il y a encore des terres où l'on ne peut pénétrer pour effectuer les travaux. Le dégel s'est produit lentement et a maintenu l'humidité. La taille n'est pas achevée dans beaucoup de ces vignes à sol imperméable.

Après les fortes gelées, on a recommencé les plantations de vignes, surtout les remplacements des vieilles souches arrachées depuis l'automne.

Les labours et les déchaussages continuent. Les fumures, qui n'ont pas été intensives jusqu'à maintenant, semblent se multiplier depuis quelques jours. On comprend la gêne du viticulteur qui n'a pas vendu son vin ou qui n'a eu qu'une récolte très réduite avec faible degré. Il a hésité longuement à faire ses achats d'engrais ; mais, en général, il est jaloux de la bonne tenue de son vignoble. Aussi, malgré la pauvreté de sa trésorerie, se décide-t-il, lentement il est vrai, à faire des achats de fumiers et surtout d'engrais chimiques, pour essayer de remonter les vignes, bien affaiblies par les maladies cryptogamiques de l'été dernier.

Le déblocage qui vient d'être ordonné procurera un peu de disponible à certains viticulteurs, par la vente du vin débloqué. Ce vin ne doit pas représenter une quantité très importante, une bonne partie ayant été déjà livrée au commerce, par suite du relâchement voulu de surveillance.

C'est bien le moment, dans notre région, de faire les traitements contre l'excoriose, dont nous avons parlé à plusieurs reprises. Ces traitements tuent aussi pas mal d'insectes ou d'œufs. Ils doivent être pratiqués ou appliqués avant le départ de la végétation. Or, si après les matinées froides que nous subissons; heureusement pour la campagne, la température se radoucit subitement comme cela arrive dans notre région, les bourgeons se gonfleront rapidement. On risquerait alors de brûler ou de détériorer.

La majorité des viticulteurs qui traitent en ce moment, contre l'excoriose ou anthracnose, emploient un produit composé par eux, de la façon suivante : 30 kilogr. de sulfate de fer sont dissous dans 100 litres d'eau. On ajoute, petit à petit et avec précaution, 0 l. 50 ou 0 l. 75 d'acide sulfurique. Cette compo-

sition est répandue sur les ceps avec le pulvérisateur des sulfatages, à dos d'homme, en ayant soin d'adopter un jet spécial serré et rond. Les coursons et l'extrémité des bras des ceps sont surtout copieusement arrosés. Une seule opération bien faite suffit.

Lorsqu'on a de petits espaces à traiter, on peut badigeonner la base des coursons avec un pinceau.

Le composé que nous venons d'indiquer n'offre aucun danger pour l'ouvrier, à condition qu'il ne mette pas dans sa bouche et qu'il prenne quelques précautions pour ses vêtements et son visage, surtout les yeux. Une opération bien faite, avec 6 litres d'acide sulfurique dans 100 litres d'eau serait peut-être plus énergiques contre l'excoriose et les œufs d'insectes ; mais nous ne la recommandons pas, parce que dangereuse par les brûlures qu'elle pourrait occasionner sur la peau et les vêtements.

Les produits arsénicaux et ceux à base d'arsenic et d'huile d'anthracène, efficaces contre la Pyrale, l'Eudémis, la Cochylis et la mortalité des souches (Pyralion, Pyralmore,, Pyralmose, etc.) doivent être employés dès maintenant et avant la fin du mois, si la température s'élève.

Marchés viticoles et défense du vin. — Le déblocage des vins de la récolte 1931 n'ayant paru sur le *Journal officiel* que le 15 courant, les marchés vinicoles tenus sur nos principales places du Languedoc et Roussillon, la semaine dernière, n'ont pas été influencés par le décret. Les affaires traitées ont été rares, à tel point que certaines commissions de cotation de villes où se sont tenus les marchés n'ont pas publié de cotes.

Les cours se maintiennent toujours au même niveau, par suite de la résistance des propriétaires viticulteurs qui ont de bons vins.

Les vins à très faible degré, ainsi que les vins de tenue douteuse commencent à s'épuiser. Les vins d'Algérie, qui arrivent toujours dans nos ports de la Méditerranée en abondance, et surtout à Sète, maintiennent leurs prix de 18 francs à 19 fr. 50, suivant qualité et degré. Ces vins sont achetés, dans les ports méditerranéens, par notre commerce local, qui fait les coupages sur place, avec les vins à faible degré récoltés exceptionnellement cette année dans notre région, vins qui ne pourraient pas circuler seuls.

C'est pour cette raison que les vins d'Algérie, qui arrivaient en très petite quantité, les années précédentes, dans les ports de Sète, Marseille, Port-Vendres, débarquent depuis la récolte en grande quantité.

Le commerce des vins de notre région ne s'approvisionne qu'à la propriété dans les années de récolte moyenne et normale. C'est donc exceptionnellement que nous voyons entrer cette année dans les chais de notre commerce local tant de vins algériens.

La circulation des plants de vignes racinés, qui s'était ralentie à la période des gros froids de la fin janvier, a recommencé, très intense. On voit de pleins camions de racinés parcourir les routes. Aussi les prix se maintiennent très élevés. Les variétés courantes ont été cotées, dans les derniers marchés (Rupestris, Riparias), 200 à 250 francs le mille. Les variétés spéciales Berlandieri et hybrides Berlandieri, qui ont été très demandées au début de la saison, sont rares et se vendent à partir de 500 francs le mille. Les greffés-soudés se paient de 700 à 900 francs le mille.

On voit dans nos marchés beaucoup d'arbres fruitiers racinés à planter.

Le projet de blocage de 3.000.000 d'hectos pour la récolte de 1932 n'a pas été maintenu par le ministre, ce qui favorise l'Algérie, qui a une bonne récolte. Ce blocage n'aurait presque pas atteint les viticulteurs du Midi, qui ont eu une récolte insignifiante.

Le *Journal officiel* du 15 février porte aussi un arrêté du ministre de l'Agriculture, réglementant l'importation des moûts et vins provenant de l'étranger. En attendant que la *Revue* publie le texte intégral du décret concernant le contingentement de l'importation des vins et des moûts de l'étranger, nous constatons que l'Espagne peut importer 177.450 hectolitres en février et mars ; le Portugal, 16.350 hectolitres ; la Grèce, 43.650 hectolitres ; les autres pays, 1.000 hectolitres en février et 35.000 en mars. Cela fait déjà beaucoup, alors que

nous avons des vins dans nos caves, que le commerce français ne se presse pas à venir nous acheter et nous retirer. Ce que nous constatons avec regret, c'est que les nations étrangères productrices de vins visent surtout la France pour écouler leurs récoltes, et insistent, dans leurs traités de commerce, pour obtenir des conditions avantageuses pour introduire leurs vins dans notre pays, alors qu'elles mettent des barrières presque infranchissables pour nos vins exportés.

Et dire que certains parlementaires, qui se disent grands défenseurs de la viticulture, ne peuvent pas ou ne veulent pas obtenir des gouvernements qui se succèdent sans interruption la protection de nos produits agricoles pour l'extérieur, ce qui décongestionnerait le marché intérieur. Un peu moins de bruit et de réclame personnelle sur les journaux politiques locaux, et un peu plus d'action utile s'il reste encore une certaine influence à ces politiciens touche à tout.

Nous constatons que, depuis quelque temps, la propagande pour la consommation du vin et des produits de la vigne est un peu en chômage. Cette constatation a pu se faire sur place par nous, qui venons de parcourir un peu toute la France, et surtout le Nord et Paris.

Au contraire, l'Italie, la Grèce, le Portugal et surtout les syndicats de vin de Porto intensifient leur propagande.

Les consommateurs français s'obstinent à ne vouloir consommer que des vins étrangers. On ne voit, dans les familles, dans les cafés et les établissements selects, au moment des apéritifs ou l'après-midi, que du « porto » plus ou moins d'origine, et souvent d'un goût douteux, alors qu'on n'entend presque jamais demander de nos vins exquis d'origine : Frontignan, Banyuls, Clairette, etc. Beaucoup d'établissements ne possèdent pas de nos excellents vins de liqueur français, alors qu'ils sont largement approvisionnés de vins étrangers. A qui la faute ?

E. F.

Déblocage des vins. — Le *Journal officiel* du 15 février 1933 publie le décret tant attendu :

Le Président de la République française,

Vu l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu le décret du 19 décembre 1931 édictant le blocage d'une partie de la récolte de 1931 ;

Vu le décret du 22 juillet 1932 établissant le blocage d'une partie de la récolte de 1932 ;

Vu l'avis exprimé, dans ses séances des 19 et 21 décembre 1932, par la Commission consultative interministérielle de la viticulture, dûment complétée dans la forme prescrite par l'article 7 susvisé ;

Vu les résultats des consultations opérées auprès des offices agricoles des divers départements producteurs ;

Vu les cours des vins pratiqués sur les marchés visés à l'article 51 de la loi du 16 avril 1930 ;

Sur la proposition des ministres de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie ;

Décrète :

ART. 1er. — Sont abrogées les dispositions des décrets des 19 décembre 1931 et 22 juillet 1932.

ART. 2. — Les ministres de l'Agriculture et du Budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 12 février 1933. ALBERT LEBRUN.

Le ministre de l'Agriculture,
HENRI QUEUILLE.

Le ministre du Commerce et de l'Industrie,
LOUIS SERRE.

Le ministre du Budget,
LUCIEN LAMOUREUX.

Notons que ce décret laisse de côté le blocage de 3 millions d'hectolitres de vins de 1932 qui avait été demandé par la Commission interministérielle de la viticulture. (N. D. L. R.)

Déblocage des vins de 1931 et de 1932 et importations de vins étrangers. — Le décret qui rend la liberté aux vins de 1931 bloqués *après* la récolte, et aux vins de 1932 bloqués *en prévision* d'une récolte abondante, semble bien avoir été retardé, comme il a été dit, par les négociations engagées avec l'Espagne et la Grèce.

Le même jour, en effet (le 15 février), paraissaient à l'*Officiel* deux arrêtés ministériels que nous reproduisons ci-après :

Importation de moûts et vins en provenance de l'étranger

Le président du Conseil, ministre de la Guerre, le ministre de l'Agriculture, le ministre du Commerce et de l'Industrie, le ministre des Affaires étrangères et le ministre du Budget,

Vu le décret du 27 août 1931, relatif à l'importation de certaines marchandises étrangères et, notamment, les dispositions de l'article 1er dudit décret fixant que l'importation des marchandises étrangères qui y sont énumérées ne pourra être effectuée que suivant les modalités déterminées par arrêté interministériel,

Arrêtent :

Art. 1er. — L'importation des moûts de vendange et jus de raisin frais non fermentés, ou partiellement fermentés, mutés autrement qu'à l'alcool, ou non mutés, même pasteurisés (n° 171 du tarif général des douanes) et des vins (autres que les vins de liqueur) provenant exclusivement de la fermentation des raisins frais ou du jus de raisins frais (n° 171 *bis* du tarif général des douanes), dont l'entrée en France a été réglementée par décret du 27 août 1931, est subordonnée à l'obtention préalable d'une autorisation d'importation délivrée par le ministre du Budget.

Art. 2. — Un arrêté ministériel fera connaître trimestriellement les quantités de moûts et vins (171 et 171 *bis*) à importer au cours de chaque mois du trimestre considéré.

Art. 3. — Lorsque des dispositions spéciales interviendront quant à la gestion, par les pays exportateurs, des contingents de moûts et vins qui leur sont attribués, l'importation n'en pourra avoir lieu qu'au vu d'un certificat de contingentement délivré par le pays intéressé.

Le ministre de l'Agriculture fera connaître, par un avis aux importateurs publié au *Journal officiel*, les pays pour lesquels les dispositions du présent article sont applicables.

Art. 4. — Le conseiller d'Etat directeur général des douanes, le directeur général des contributions indirectes et le directeur de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 14 février 1933.

Le président du Conseil, ministre de la Guerre,
Edouard Daladier.

Le ministre de l'Agriculture,
Henri Queuille.

Le ministre du Commerce et de l'Industrie,
Louis Serre.

Le ministre des Affaires étrangères,
Paul-Boncour.

Le ministre du Budget,
Lucien Lamoureux.

Importation des vins d'origine étrangère

Le président du Conseil, ministre de la Guerre, le ministre de l'Agriculture, le ministre du Budget, le ministre du Commerce et de l'Industrie et le ministre des Affaires étrangères,

Vu le décret du 27 août 1932, relatif à l'importation en France de certaines marchandises étrangères ;

Vu l'arrêté du 14 février 1933, pris en application du décret précité,

Arrêtent :

Art. 1er. — L'importation des moûts de vendange (171) et des vins (autres

que les vins de liqueur) (171 *bis*) ne pourra avoir lieu que suivant les modalités prévues à l'arrêté du 14 février 1933, et dans la limite des contingents fixés ci-dessous, calculés compte tenu des importations effectuées au cours des mois d'octobre, de novembre et de décembre 1932 :

PAYS D'ORIGINE	NUMÉROS DU TARIF	DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	CONTINGENTS A IMPORTER au cours des mois de	
			Février.	Mars.
			hectol.	hectol.
Espagne	171 *bis*	Vins (autres que les vins de liqueur)	177.450	177.450
Portugal	171 *bis*	Vins (autres que les vins de liqueur)	16.350	16.350
Grèce	171 et 171 *bis*	Moûts de vendange et vins (autres que les vins de liqueur)	43.650	43.650
Autres pays que ceux désignés ci-dessus, l'Espagne et le Portugal étant, néanmoins, autorisés à importer des moûts de vendange dans la limite du contingent ci-contre, ouvert pour des moûts et des vins	171 et 171 *bis*	Moûts de vendange et vins (autres que les vins de liqueur)	1.000	35.000
		Total général	238.450	272.450

ART. 2. — Lorsque le contingent mensuel fixé pour un pays déterminé n'aura pas été atteint, la partie non utilisée sera reportable sur les mois suivants de l'année viticole.

ART. 3. — Le conseiller d'Etat directeur général des douanes, le directeur général des contributions indirectes et le directeur de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 14 février 1933.

Le président du Conseil, ministre de la Guerre,
EDOUARD DALADIER.

Le ministre de l'Agriculture,
HENRI QUEUILLE.

Le ministre du Commerce et de l'Industrie,
LOUIS SERRE.

Le ministre des Affaires étrangères,
PAUL-BONCOUR.

Le ministre du Budget,
LUCIEN LAMOUREUX.

La fin de la prohibition aux Etats-Unis. — Le Sénat américain vient d'approuver à son tour, à une écrasante majorité, l'abolition de la prohibition.

Tout n'est pas encore terminé, puisque la constitution américaine doit être amendée, contre-amendée plutôt, pour que les choses soient remises dans l'état où elles étaient avant la modification qui a causé tant de mal aux Américains d'abord, au commerce et à la production des vins ensuite.

Le Congrès devra se prononcer, à la majorité des deux tiers, et les Etats devront se prononcer individuellement sur ce point (1).

On fera bien, en France, de ne pas fonder trop d'espoirs sur ce changement. Si l'Amérique du Nord désire consommer des vins de faible degré, on peut s'attendre à ce qu'elle fasse tout pour qu'ils soient produits sur son sol ; il faut compter aussi que les vins français seront concurrencés à mort.

Nos vins de grand cru, seuls, pourront peut-être retrouver en U. S. A. une partie de la clientèle perdue ; mais ne comptons pas sur la consommation de nos vins en Amérique redevenue *humide* pour résoudre la crise qui menace si dangereusement. — H. A.

(1) La Chambre des représentants de Washington vient de se prononcer, elle aussi, pour l'abolition de la prohibition par 289 voix contre 121.

Les vins débloqués. — La suppression des mesures de blocage aux vins de 1931 et 1932 appelle l'attention des intéressés sur la situation de ces vins, par rapport aux décrets issus de la loi du 4 juillet 1931, décrets fixant les constitutions minima des vins à livrer à la consommation, les vins inférieurs aux limites ne pouvant aller qu'à la distillerie ou à la vinaigrérie.

Ces limites sont exprimées, pour les vins normaux, par les seuls degrés d'alcool, et pour les vins au-dessous de ces limites, mais au-dessus d'un degré minimum, par des rapports alcool-extrait et acidité-alcool supérieurs aux chiffres imposés par les décrets.

Or, ces limites degrés d'alcool et rapports varient non seulement avec chaque région, mais encore pour une région, suivant les années, pour qu'un vin puisse circuler en vue d'être livré à la consommation, même s'il est destiné au coupage.

L'exemple suivant relevé dans les décrets du 28 décembre 1931 et 18 novembre 1932, pour une même région, manifeste ces différences entre les vins de 1931 et 1932 de cette région.

	1931	1932
A. Vins normaux, degré au moins.....	9°	8°
B. Vins de	9° à 7°5	8° à 5°5

Rapport alcool-extrait, au moins 2,5 pour les blancs, 3 pour les rouges.

Rapport acidité fixe et degré, au moins 0,42 pour 8°5, 0,47 pour 8°, 0,55 pour 7°5, 0,65 pour 7°, 0,77 pour 6°5, 0,92 pour 6°, 1,10 pour 5°5.

Les limites de 1931 sont donc notablement différentes pour les vins de 1932 et on conçoit qu'un vin de 7°2 de 1931, qui est hors des vins propres à être consommés, serait propre à la consommation s'il avait été récolté en 1932, et il en est de même pour toutes les régions.

Comme la plupart des vins bloqués correspondent aux moindres qualités de chaque récoltant, les transactions sur ces vins devenus libres doivent donc être examinées avec soin pour éviter les litiges et ne pas être exposé à des infractions aux décrets du 18 novembre 1932 pour les vins de 1932, et du 28 décembre 1931 pour les vins de 1931.

A ajouter comme élément ayant pu affaiblir la constitution de certains vins, l'action des froids de l'hiver qui a pu provoquer des pertes d'extrait sec et d'acidité par la chute du tartre, et ainsi faire perdre les caractères de vin propre à la consommation à ceux qui, peu au-dessus des limites, ont été exposés aux froids pendant des voyages ou séjours dans les magasins, gares, quais, etc. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Reprise des Cours de l'Institut technique de pratique agricole. — Le 1er mars 1933, reprise des Cours (23e promotion) de l'*Institut technique de pratique agricole*, 38, rue des Ecoles, Paris (5e).

Pour être admis, justifier d'une instruction générale suffisamment développée ou d'une bonne pratique agricole. Aucune limite d'âge. Durée des études, 4 mois — par présence ou par correspondance — sanctionnées par un diplôme d'*ingénieur* reconnu par l'État.

Bibliographie

L'Annuaire du Commerce des Vins et Spiritueux de Bordeaux et de la Gironde (5e année)

Principaux articles de l'Edition 1933 :

Barème pour le transport des vins et spiritueux ;

Droits de douane ;

Notice sur le Vignoble girondin ;

Qualité des vins de la Gironde ;

Syndicats commerciaux et grandes Associations viticoles de la Gironde ;

Répertoire des négociants, commissionnaires, courtiers et représentants en vins et spiritueux. Distillateurs.

Prix du volume : 12 francs.

Envoi par poste recommandé contre un mandat de 14 francs pour la France et 16 francs pour l'étranger.

En vente chez l'éditeur J. Siraudeau, 20, rue d'Audenge, Bordeaux.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr.; 10°, 185 à 200 fr.; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus, 9°, 250 fr. et au-dessus; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr.; vin blanc dit de comptoir, 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr.; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr.; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr.; Mâconnais, 300 à 350 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 425 à 450 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr.; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr.; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 900 à 1.000 fr.; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 13 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. 50. Blancs de Blancs, » fr. » à » fr. ».

MIDI — *Nîmes (20 février 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 60 à 100 fr.; Montagne, 8°, 110 fr.; 8 à 9°, 125 à 140 fr. Costières, 9 à 11°, 145 à 175 fr. Trois-six B. G., 810 à 825 fr.; trois-six de marc, 770 à 780 fr. Eau-de-vie de marc, de 760 à 770 fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 120 à 160 fr.

Montpellier (21 février). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 60 à 80 fr.; 7°5 à 8°5, de 95 à 120 fr.; Esprit de vin à 86°, à 810 à 825 fr.; Marc à 86°, 770 à 775 fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, 760 à 770 fr.

Béziers (17 février). — Plaine, 7° à 8°8, de 95 à 125 fr.; Coteau 8° à 10°2, de 136 à 169 fr.; Rosés, 8°5 à 9°, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de 770 à 780 fr.; Eau-de-vie de marc 52°, de 765 à 770 fr.; 3/6 pur vin 86°, 825 à 850 fr.

Minervois (19 février). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 13 à 16 fr. le degré, suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (18 février). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. » à 15 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (18 février). — De 6° à 10°, de 10 fr. » à 16 fr. le degré.

Narbonne (16 février). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 250 à 300 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 220 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 14 février. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 108 francs ; orges, 69 fr. à 71 fr. ; escourgeons, 60 fr. à 71 fr. ; maïs, 83 fr. » à 85 fr. » ; seigle, 69 fr. » à 73 fr. » ; sarrasin, 81 fr. à 85 fr. ; avoines, 72 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 52 fr. 75 à 56 fr. 25. Chicago, 44 fr. 56 à 45 fr. 75. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr. ; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 fr. ; saucisse rouge, 50 à 55 fr. ; sterling, 35 à 42 fr. ; Rosa, 65 à 75 fr. ; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr. ; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr. ; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr. ; luzerne, 185 fr. à 275 fr. ; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 213 fr. » à 213 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 17 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 80. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs ; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 460 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 180 à 320 fr. — Oranges, 190 à 260 fr. — Marrons français, 120 à 180 fr. — Figues sèches, 250 à 350 fr. — Noix sèches, 250 à 450 fr. — Poires de choix, 600 à 1.100 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 300 à 750 fr. — Artichauts, 130 à 230 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 150 à 475 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 45 à 150 fr. — Laitues du Midi, de 75 à 150 fr. le cent. — Epinards, de 150 à 280 fr. — Carottes de Meaux, de 60 à 100 fr. — Endives, 230 à 280 fr. — Navets, de 50 à 150 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.